

Buhle sa kremom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 komad** kvasca
- **2 kašike** šećera
- **500 ml** mleka
- **1** jaje
- **1** jaje (za premazivanje)
- **1 kg** brašna
- **50 ml** ulja
- **100 g** šećera u prahu
- **200 g** eurokrema

Priprema

Staviti jednu kašičicu šećera u malo toplog mleka pa u njemu izmrviti kvasac. Ostaviti da uskisne. Zatim ga pomešati sa brašnom, ostatkom šećera i mleka, dodati jaje i ulje. Sve lepo umesiti i ostaviti na toplom mestu da naraste testo.

Kada se testo udvostrucilo, premesiti ga pa ga razviti oklagijom debljine 1 cm.

Iseckati testo na kocke željene velicine. Na svaku kockicu malom kašicom stavljati po malo krema. Prstima sve krajeve spojiti ka sredini i formirati malu lopticu da krem bude u sredini. Poređati loptice u tepsiju. Premazati ih umućenim jajetom i ostaviti da odmore desetak minuta. Onda ih staviti u zagrejanu rernu na 180 stepeni. Treba da se pece oko 30 minuta. Kada su buhtle gotove posuti ih šećerom u prahu.

Savet